

%100 Antep Fıstıklı Kek

Ingrédients

- 75g yumu ak tereya ı
- 110g antep fıstı ı püresi
- 100g eker
- 3 yumurta
- 150g un
- 6g kabartma tozu
- 35g tam krema
- 50g ö ütölmü antep fıstı ı
- 80g beyaz çikolata
- 40g tam krema
- 27g antep fıstı ı püresi
- 200g beyaz çikolata
- 20g üzüm çekirde i ya ı

Préparation

1. Kitabımda zaten tamamen antep fıstıklı bir kek tarifi oldu u gibi birkaç tane de burada, insert ve glazürün de antep fıstıklı oldu u %100 antep fıstıklı bir kek yapmak istedim.
2. Tarif çok basit, güzel bir çay saati için mükemmel Malzemeler: Insertli kek kalıbı Krema torbası çindekiler: Koro'dan antep fıstı ı püresi, tam antep fıstı ı ve ö ütölmü antep fıstı ı kullandım: Koro'nun tamamında %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Valrhona'dan Ivoire çikolatalarını kullandım: %20 indirimli site genelinde ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
4. Tereya ını eker ve fıstık püresi ile karı tırın.
5. Yumurtaları tek tek, her eklemekten sonra iyice karı tırarak ekleyin.
6. Sonra unu ve elenmi kabartma tozunu ekleyin, ardından kremayı ve ö ütölmü antep fıstı ını ekleyerek bitirin.
7. Harcı insertli ve ya a ve una bulanmı veya ya lı ka ıt ile kaplanmı bir kalıba dökün, ardından önceden ısıtlmı 160°C fırına koyun ve yakla ık 1 saat pi irin (bıçak ucu ile pi irme kontrol edin).
8. Birkaç dakika so umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve tamamen ızgara üzerinde so umaya bırakın (zamanınız varsa streç filme sarılı olarak so utabilirsiniz, bu nemini ve yumu aklı ını daha iyi koruyacaktır).
9. Beyaz çikolatayı eritin.
10. Kremayı ısıtın ve ardından birkaç kez çikolatanın üzerine dökün, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyi karı tırın.
11. Fıstık püresini ekleyin, el blenderi ile karı tırın ve kristalle meye bırakın.
12. Ganaj sürülebilir kıvamda oldu unda ve kek so udu unda ganajı marmelat torbasına koyun ve keki doldurun.
13. Süslemek için birkaç tane soyulmu fıstık Çikolatayı yava ça eritin, ya ı ve fıstık püresini ekleyin.
14. Glazürü ızgara üzerinde duran kekin üzerine dökün, ardından birkaç fıstıkla süsleyin.
15. Kristalle mesine izin verin, ardından tadını çıkarın!